C/2023/791

10.11.2023

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2023/791)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM04

Data comunicării: 23.10.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Recunoașterea unor producători tradiționali**

Caietul de sarcini în vigoare prevedea, deja de la înregistrarea DOC (30 octombrie 1979), că unii producători tradiționali ai vinului „Montefalco” din comunele limitrofe Foligno și Spoleto erau autorizați să realizeze operațiunile de vinificare și învechire.

Prin această modificare a caietului de sarcini, se prevede că zona în care se realizează vinificarea și îmbutelierea nu mai trebuie, în mod obligatoriu, să coincidă cu arealul prevăzut pentru producerea strugurilor și se recunoaște posibilitatea ca vinificarea și îmbutelierea să fie realizate de anumiți producători care adoptă toate elementele tradiționale reglementate în mod mai clar în articolele noului caiet de sarcini al „Montefalco” DOP.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Condiții suplimentare – Derogare de la producția în arealul geografic delimitat” din documentul unic.

2. **Utilizarea denumirii zonei geografice mai ample „Umbria”**

Descriere: Pe etichetele și în prezentarea vinurilor cu DOP „Montefalco”, este permisă utilizarea denumirii geografice mai ample „Umbria”. Denumirea „Umbria” trebuie să fie separată de denumirea geografică protejată și de mențiunea „Denominazione di Origine Controllata”. Caracterele utilizate pentru denumirea „Umbria” trebuie să aibă o înălțime mai mică decât cea a caracterelor care alcătuiesc denumirea „Montefalco”; ambele denumiri trebuie tipărite cu același font și trebuie să fie identice ca stil, spațiere, proeminență, culoare și intensitate colorimetrică.

Motive: modificarea plasează mai clar în context arealul geografic, oferind totodată o informație care reușește să transmită în mod eficace legătura cu teritoriul de producție. Este o modificare ce permite denumirii protejate să se distingă mai ușor pe raft și în meniurile cu vinuri ale restaurantelor. Este vorba despre o veritabilă modulare a informației despre teritoriu, care se îmbogățește cu conținuturi și reamintiri evocative. Introducerea denumirii „Umbria” nu este obligatorie, ci lăsată la latitudinea producătorului.

Această modificare vizează articolul 7 din caietul de sarcini și punctul intitulat „Condiții suplimentare – Condiții suplimentare privind etichetarea” din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Montefalco

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *„Montefalco" Bianco*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens; poate avea reflexe verzui.

Miros: delicat, de vin, cu note de fructe cu pulpă galbenă, de citrice și fructe tropicale, de intensitate variabilă. Note florale.

Gust: proaspăt sau ușor acid, aromat și persistent. Fructat, armonios. Finalul este caracterizat de note amare plăcute.

Tărie alcoolică naturală minimă în volume: 11,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. *„Montefalco" Grechetto*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens sau tinzând către auriu, uneori cu reflexe verzui.

Miros: delicat, rafinat, fructat (note de mere, pere, piersici, uneori de ananas sau citrice) și floral (păducel, uneori mușețel sau *Genisteae*).

Gust: armonios, proaspăt, cu note amare plăcute, bine structurat, fructat (note de mere, pere, piersici, uneori de ananas sau citrice).

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

3. *„Montefalco" Rosso*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubiniu.

Miros: note tipice de cireșe și de fructe de pădure, de zmeură și afine.

Gust: sec, armonios, cu un corp bine echilibrat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4. *„Montefalco" Rosso Riserva*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubiniu, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: intens, fructat, uneori cu note picante și balsamice.

Gust: sec, armonios, bine structurat, persistent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 grame per litru.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. „RISERVA”

Practică oenologică specifică

Tipul de vin „Montefalco” Rosso poate purta denumirea „Riserva” dacă strugurii fac obiectul unei raportări anuale specifice și sunt înscriși într-un registru de vinificație, iar vinul a fost învechit timp de cel puțin 30 de luni, din care 12 luni în butoaie de lemn, începând cu data de 1 noiembrie a anului în care au fost produși strugurii.

5.2. *Producții maxime*

1. „Montefalco” Bianco

12 000 de kilograme de struguri la hectar

2. „Montefalco” Bianco

84 de hectolitri la hectar

3. „Montefalco” Grechetto

12 000 de kilograme de struguri la hectar

4. „Montefalco” Grechetto

84 de hectolitri la hectar

5. „Montefalco” Rosso

11 000 de kilograme de struguri la hectar

6. „Montefalco” Rosso

77 de hectolitri la hectar

7. „Montefalco” Rosso Riserva

11 000 de kilograme de struguri la hectar

8. „Montefalco” Rosso Riserva

77 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție al vinurilor cu DOP „Montefalco” este situat în localitățile Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi și Giano dell'Umbria, din provincia Perugia.

7. **Soiurile de struguri de vin**

Grechetto B.

Sagrantino N.

Sangiovese N.

Trebbiano spoletino B. - Trebbiano

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

DOP „Montefalco”

Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul geografic de producție al DOP „Montefalco” este situat în provincia Perugia, în centrul regiunii Umbria. Este un areal de producție foarte restrâns, cu parcele ușor înclinate, situate pe coline și mărginite de așezări medievale. Suprafața cultivată este situată la altitudini cuprinse între 220 și 472 de metri, pe cele mai înalte coline; parcelele cu viță-de-vie variază în ceea ce privește gradul de înclinare și aspectul. Rezultă o gamă largă de microclime și condiții de cultivare, care permit, de asemenea, cramelor individuale să producă vinuri cu caracteristici distinctive de interes.

Clima - Clima este subcontinentală, cu caracteristici mediteraneene. Verile sunt calde, dar nu sufocante, iar iernile sunt mai degrabă reci, dar nu prea umede. Temperaturile medii din timpul verii se situează între 18 °C și 23 °C, iar cele din timpul iernii între 4 °C și 6 °C; precipitațiile medii anuale sunt cuprinse între 750 și 1 300 de milimetri și ating un minim vara și un maxim toamna.

Natura solurilor: în ceea ce privește solul, arealul de producție se caracterizează prin patru subareale, după cum urmează:

— conglomerate fluviale sau lacustre, caracterizate de nisipuri galbene, uneori compacte, care conferă vinurilor caracteristici minerale;

— argile și nisipuri lacustre, care formează soluri profunde, nisipoase și cu pietriș, caracterizate de un drenaj optim;

— aluviuni formate recent sau în prezent, ori în straturile inferioare, în principal nisipoase și cu pietriș (din holocen), pe suprafețele mai plate;

— marne, caracteristice unor zone vaste, cu reliefuri stâncoase tipice din miocen, cu gresii gălbui tipice și marne mâloase cenușii, dar și cu argile mâloase cenușii.

Terenurile din acest areal cultivate în principal cu viță-de-vie constau într-o matrice formată din calcar și argilă, cu schelet limitat și cu un procentaj bun de calcar activ, care variază între 5,5 % și 9,2 %.

Având în vedere abundența carbonaților divizați fin, există întotdeauna un anumit nivel de alcalinitate, uneori pronunțat (7,8-8,2); nivelurile minime se înregistrează pe terasele aluvionare, iar nivelurile maxime pe argilă.

Materia organică este prezentă în cantități semnificative, variind între 1,5 % și 2,2 %, depășind adesea 1 % chiar și la o adâncime de 1 metru. Acest aspect este demn de menționat, având în vedere omogenizarea la care este supus solul ca urmare a lucrărilor.

Există niveluri ridicate de fosfor disponibil și de potasiu schimbabil, în special în solurile situate pe formațiunile din miocen (nivelurile maxime fiind de 43 ppm și, respectiv, de 404 ppm).

Pe măsură ce rădăcinile coboară, grosimea fiecărui strat scade treptat (de la peste 150 de centimetri la mai puțin de 70 de centimetri, pe măsură ce rădăcinile trec de la solurile aluvionare prin solurile argiloase și nisipoase, până la turbiditul și conglomeratele de dedesubt), existând întotdeauna un strat suficient pentru dezvoltarea rădăcinilor. Această caracteristică se combină cu faptul că solurile se află la un nivel optim al capacității de câmp, cu alegerea rațională a portaltoaielor de către viticultori și cu gestionarea resurselor de apă prin adoptarea celor mai bune practici de cultivare pe tot parcursul anului. Prin urmare, plantațiile sunt capabile să reziste la orice stres hidric în timpul verii și să producă struguri care pot atinge un grad adecvat de maturitate și niveluri optime de aciditate și structură.

Factori istorici și umani cu relevanță pentru legătură

Montefalco și localitățile care alcătuiesc arealul denumirii au fost mereu o zonă viticolă excelentă, fapt demonstrat de o multitudine de surse istorice care menționează dealurile dedicate viticulturii.

Încă din 1088 au existat referiri în scris la terenurile plantate cu viță-de-vie. Numeroase documente datând din secolul al XIII-lea oferă dovezi ale preocupării constante pe care viticultorii din zonă o acordau viticulturii, chiar și în centrele orașelor și în grădini. Astfel, ei au creat un produs agricol original, pus în valoare în prezent de un itinerariu istoric extraordinar („drum al vinului"). Începând cu prima jumătate a secolului al XIV-lea, legislația locală a început să protejeze vița-de-vie și vinul, dedicându-le acestora capitole și secțiuni întregi din statutele comunale.

În anul 1622, cardinalul Boncompagni, delegat la Perugia, a majorat drastic sancțiunile prevăzute de statutele comunale, instituind chiar „pedeapsa cu moartea prin spânzurare în cazul în care o persoană distruge vița-de-vie".

În 1925, la Târgul de vinuri din Umbria, localitatea a fost descrisă ca fiind cel mai important centru viticol al regiunii („Montefalco ocupă primul loc în ceea ce privește plantațiile viticole specializate"). Documentele arată, de asemenea, complexitatea culturii vitivinicole din areal și diferitele vinuri produse la vremea respectivă, atât albe, cât și roșii.

Factorii umani au influențat dezvoltarea tehnicilor viticole și de producție a vinurilor „Montefalco", inclusiv aspectele tehnice și cele referitoare la producție prevăzute în caietul de sarcini al denumirii.

Printre acești factori se numără, în special, selectarea combinației de soiuri de struguri și formele tradiționale de tăiere a viței-de-vie: inițial în formă de evantai, apoi în cordon speronat și Guyot.

Recoltarea are loc în general târziu în cadrul ciclului de maturare a strugurilor, în special pentru soiurile Sagrantino, Trebbiano Spoletino, Sangiovese și Grechetto. Recoltarea are loc atunci când strugurii sunt sănătoși și au un conținut ridicat de zahăr.

Practicile referitoare la producerea vinurilor sunt cele stabilite în mod tradițional în areal. În special, utilizarea soiurilor Sangiovese și Sagrantino pentru producerea vinului garantează obținerea unor produse de cea mai înaltă calitate. Aceasta implică utilizarea unor tehnici de producție pentru extragerea unor cantități maxime de pigment și de compuși fenolici, urmate de perioade de învechire medii sau lungi, care permit obținerea de vinuri roșii structurate. În cazul vinurilor albe, tehnicile utilizate sunt menite să păstreze prospețimea naturală și calitățile aromatice. „Montefalco" Bianco și „Montefalco" Grechetto

Vinul „Montefalco" Bianco are o culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intensă. Poate avea reflexe verzui. Mirosul este delicat, de vin, cu note de fructe cu pulpă galbenă, de citrice și fructe tropicale, de intensitate variabilă, precum și cu note florale.

Gustul este proaspăt sau ușor acid, savuros și persistent, fructat, caracteristic, armonios, iar finalul este caracterizat de note amare plăcute.

Vinul „Montefalco" Grechetto are o culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intensă sau tinzând către auriu, uneori cu reflexe verzui. Mirosul este delicat, rafinat, fructat (note de mere, pere, piersici, uneori de ananas sau citrice) și floral (păducel, uneori mușețel sau *Genisteae*). Gustul său este caracterizat de note amare, este bine structurat și fructat, în special cu note de mere, pere, piersici și uneori de ananas sau citrice.

Ambele tipuri de vin au un nivel bun de aciditate (minimum 5 grame per litru, exprimat în acid tartric) și un extract fără zahăr (minimum 17 grame per litru) care scot în evidență prospețimea și structura vinului. Aceste vinuri pot fi consumate atunci când sunt tinere, dar își pot îmbunătăți calitățile după o perioadă de învechire.

Aceste caracteristici se datorează condițiilor pedoclimatice ale arealului geografic de producție. Relieful este deluros, iar clima are caracteristici subcontinentale și mediteraneene. Verile sunt calde, dar nu sufocante, iar iernile sunt mai degrabă reci, dar nu prea umede. Acești factori determină amplitudini termice care permit strugurilor să se coacă în mod ideal, atingând niveluri bune de zaharuri, de acizi organici și de compuși fenolici și aromatici. Aceste elemente sunt apoi exprimate în caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor, precum și în notele lor de prospețime.

Nivelurile generoase de fosfor disponibil și de potasiu din sol scot în evidență savoarea vinurilor.

În plus, abilitățile tehnice ale viticultorilor sunt reflectate de alegerea sistemelor tradiționale de conducere a viței-de-vie: cordon speronat și Guyot. Aceste sisteme permit reducerea numărului de ochi și sunt ideale pentru controlul vigorii și productivității viței-de-vie. În plus, ulterior se realizează operațiuni de vinificație cu tehnologie modernă de producție. Toți acești factori evidențiază caracteristicile analitice și senzoriale ale vinurilor menționate anterior.

„Montefalco" Rosso și „Montefalco" Rosso Riserva

Vinul „Montefalco" Rosso are o culoare roșu-rubiniu și note tipice de cireșe și de fructe de pădure, de zmeură și afine. Gustul său este fructat, sec și armonios, cu o corpolență bine echilibrată.

Vinul „Montefalco" Rosso Riserva are o culoare roșu-rubiniu, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul. Mirosul său este intens, fructat, uneori cu note picante și balsamice.

Gust: sec, armonios, bine structurat, persistent.

Ambele tipuri de vin au un nivel bun de aciditate (minimum 4,5 grame per litru, exprimat în acid tartric) și un extract fără zahăr (minimum 23 de grame per litru) care scot în evidență structura puternică a vinului.

Aceste vinuri au o capacitate mare de învechire. Ele pot să se dezvolte în sticlă și, dacă sunt păstrate în mod corespunzător, în special „Rosso Riserva" își păstrează caracteristicile optime după mai mult de cinci ani.

Aceste caracteristici se datorează condițiilor pedoclimatice ale arealului geografic de producție.

Peisajul deluros, expunerea și interzicerea plantării pe terenuri excesiv de umede sau insuficient de însorite sunt factori care se combină cu clima. Clima este mediteraneeană, tinzând spre subcontinentală, cu veri calde, dar nu sufocante și cu ierni mai degrabă reci, dar nu prea umede, cu amplitudini termice semnificative. Rezultă un mediu aerat și luminos, fără ape stagnante, ideal pentru cultivarea viței-de-vie și pentru coacerea strugurilor.

În plus, textura și compoziția chimică și fizică a solurilor se caracterizează prin prezența calcarului și a argilei, cu niveluri generoase de fosfor și potasiu. Aceste soluri permit viței-de-vie să dezvolte compușii fenolici și substanțele colorante din pielița strugurilor, care, la rândul lor, vor conferi vinului culoarea, aromele și structura.

În special, condițiile pedoclimatice din arealul de producție au un impact pozitiv asupra strugurilor din soiul Sangiovese, care are un rol esențial în elaborarea acestor vinuri. În acest areal, boabele obțin o culoare, o structură și o corpolență optime, precum și finețea, profunzimea și prospețimea tipice acestui soi de struguri.

În plus, abilitățile tehnice ale viticultorilor sunt reflectate de atenția constantă pe care aceștia o acordă întreținerii teritoriului și a plantațiilor de viță-de-vie, precum de alegerea sistemelor tradiționale de conducere a viței-de-vie: cordon speronat și Guyot. Aceste sisteme permit reducerea numărului de ochi și sunt ideale pentru controlul vigorii și productivității viței-de-vie. În plus, ulterior se realizează operațiuni de vinificație cu tehnologie modernă de producție. Toți acești factori produc împreună aceste vinuri roșii cu structură puternică și cu calități senzoriale excelente.

Legătura cauzală dintre calitate, caracteristicile produsului și mediul geografic, cu factorii săi naturali și umani.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Ambalarea în arealul delimitat

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Motivul îmbutelierii în arealul delimitat este necesitatea de a menține calitatea vinurilor cu DOP „Montefalco”, de a garanta originea acestora și de a asigura efectuarea în timp util a unor controale eficace și eficiente din punctul de vedere al costurilor.

Se pare că transportul și îmbutelierea în afara arealului de producție pot compromite calitatea vinului „Montefalco”, deoarece acesta ar putea fi expus fenomenelor de oxidoreducere, schimbărilor bruște de temperatură și contaminării microbiologice. Aceste fenomene, în special, pot avea efecte negative asupra caracteristicilor fizico-chimice (aciditate totală minimă, limita minimă a extractului fără zahăr etc.) și organoleptice (culoare, aromă și gust).

Aceste riscuri cresc pe măsură ce este parcursă o distanță mai mare. Îmbutelierea în arealul de origine, fără deplasarea loturilor de vin sau cu deplasări minime, permite însă păstrarea întocmai a caracteristicilor și calităților produsului.

De-a lungul anilor, producătorii vinurilor cu denumire de origine „Montefalco” au dobândit experiență și cunoștințe tehnice și științifice solide cu privire la calitățile specifice ale vinurilor. Acești factori permit îmbutelierea în arealul de origine cu aplicarea celor mai bune practici din punct de vedere tehnologic. Scopul este de a păstra toate caracteristicile fizice, chimice și organoleptice ale vinurilor care fac obiectul caietului de sarcini.

Un alt obiectiv al îmbutelierii în arealul de producție este de a se garanta că organismul competent își poate îndeplini sarcinile de control cu eficiență, eficacitate și rentabilitate maxime. Îndeplinirea acestor cerințe nu poate fi asigurată în aceeași măsură în afara arealului de producție.

Organismul de control care efectuează controlul anual al respectării dispozițiilor caietului de sarcini poate programa foarte rapid vizitele de inspecție la toate întreprinderile implicate din arealul de producție, la momentul îmbutelierii vinului „Montefalco”, în conformitate cu planul de control respectiv.

Obiectivul este de a se garanta în mod sistematic că pot fi îmbuteliate numai loturile de vin „Montefalco” care au fost certificate deoarece au trecut testele fizico-chimice și organoleptice efectuate de organismul de control. Acest lucru permite obținerea celor mai bune rezultate în ceea ce privește eficacitatea controalelor, cu costuri limitate pentru producători, pentru a le oferi consumatorilor toate garanțiile legate de autenticitatea vinului.

În plus, pentru a se proteja drepturile preexistente, întreprinderile de îmbuteliere interesate pot obține o derogare pentru continuarea îmbutelierii în sediile lor situate în afara arealului delimitat, cu condiția să depună cererea relevantă la Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere și să furnizeze documente care să ateste că au îmbuteliat vinuri cu DOP „Montefalco” timp de cel puțin doi ani (nu este obligatoriu ca această perioadă să fie neîntreruptă) din cei cinci ani anteriori intrării în vigoare a modificării prin care se introduce cerința ca îmbutelierea să aibă loc în areal.

Arealul în care se realizează vinificarea și învechirea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de vinificare și de învechire obligatorie trebuie să fie realizate pe teritoriul comunelor cuprinse, chiar dacă doar parțial, în arealul de producție.

Totuși, dată fiind situația producătorilor tradiționali, operațiunile sus-menționate pot fi realizate în crame aflate în afara teritoriului sus-menționat, dar, oricum, pe teritoriul administrativ al comunelor Foligno și Spoleto, în condiții deosebite prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

Dispoziție privind ambalarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În conformitate cu normele naționale privind ambalarea vinurilor cu denumire de origine protejată, vinurile cu DOP „Montefalco” care urmează să fie puse în consum pot fi ambalate numai în butelii de sticlă cu un volum de maximum 18 litri, închise cu dop de plută sau cu capac filetat cu formă alungită.

Numai în cazul tipului „Montefalco” Rosso Riserva este obligatorie utilizarea unui dop de plută inserat complet.

Utilizarea denumirii zonei geografice mai ample „Umbria”

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichetele și în prezentarea vinurilor cu DOP „Montefalco”, este permisă utilizarea denumirii geografice mai ample „Umbria”. Denumirea „Umbria” trebuie să fie separată de denumirea geografică protejată și de mențiunea „Denominazione di Origine Controllata”. Caracterele utilizate pentru denumirea „Umbria” trebuie să aibă o înălțime mai mică decât cea a caracterelor care alcătuiesc denumirea „Montefalco”; ambele denumiri trebuie tipărite cu același font și trebuie să fie identice ca stil, spațiere, proeminență, culoare și intensitate colorimetrică.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19834